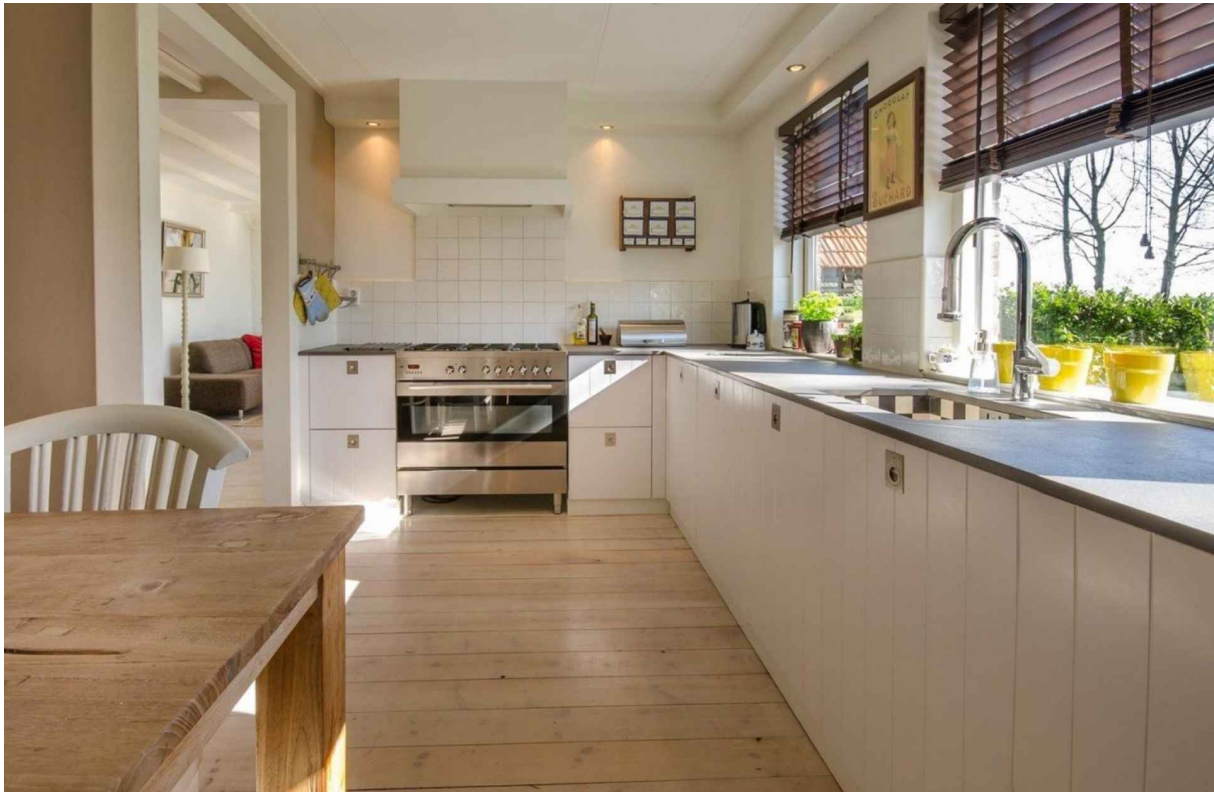
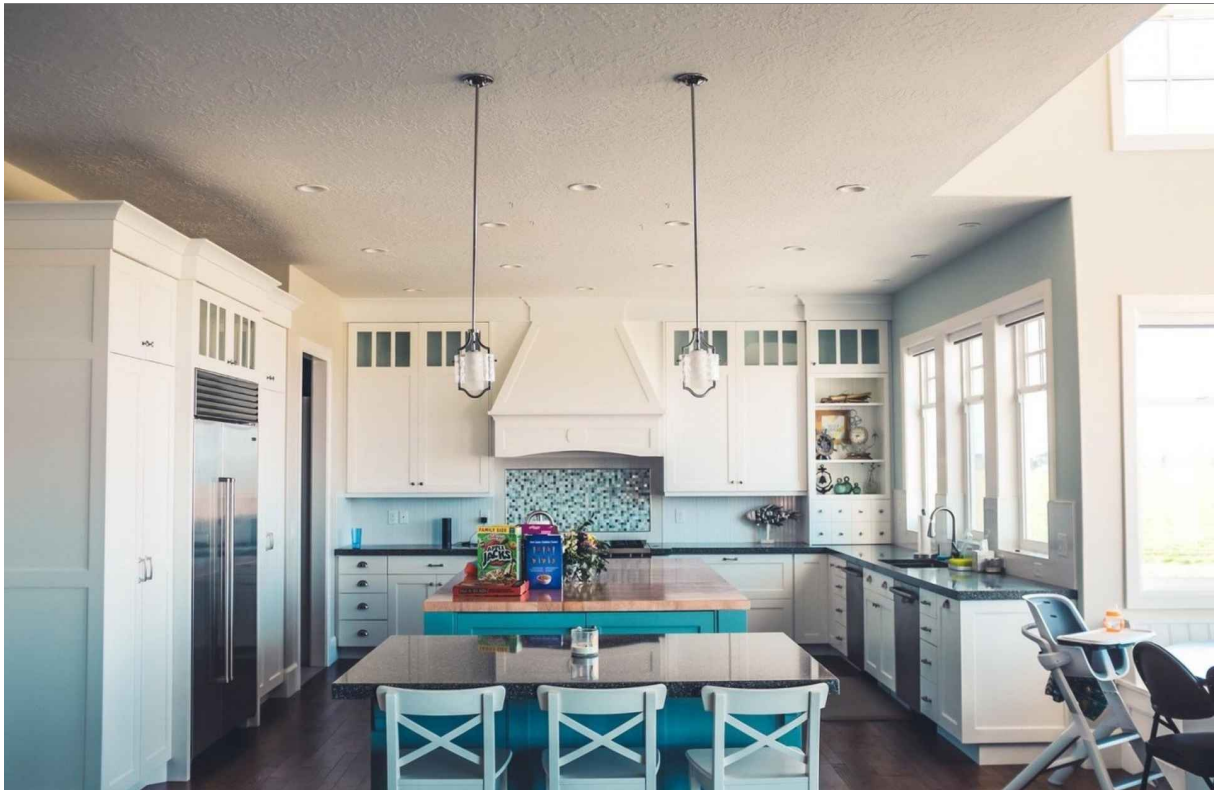


Die beliebtesten Küchenformen

Die Küche ist für viele Menschen das Zentrum ihres Zuhauses. Entsprechend wichtig ist eine gute Küchenplanung, damit die Küche zu einem inspirierenden Ort im Haus wird. Ob U-Form oder einzeilige Küche – es gibt viele gute Gründe für jede der beliebtesten Küchenformen.





Für eine gute Küchenplanung braucht es nicht nur eine Grundrisszeichnung. Das Platzangebot und die Raumform sind für die Planung ohne Frage wichtig. Doch die Küchenform muss zur Lebenssituation und den Gewohnheiten passen, um zum Herzstück zu werden. Wer gerne gemeinsam mit seinen Kindern kocht, hat andere Anforderungen als ein kinderloses Paar. Wer viel frisch zubereitet, braucht eine andere Arbeitsfläche als jemand, der lieber schnelle Küche isst. [Gemeinsame Mahlzeiten sind gut für die Psyche](#), brauchen aber Platz. Die L- und die U-Form schenken viel Stauraum und Arbeitsfläche. Die beliebtesten Küchenformen zeigen in den Kurzvorstellungen ihre Vor- und Nachteile.

Einzeilige Küche – Modern und aufgeräumt

Die einzeilige Küche ist der Klassiker unter den Küchenformen. Eine einzeilige Küche ist eine gute Lösung, wenn wenig Platz vorhanden oder der Raum schlauchförmig ist. Hoch- und Hängeschränke sorgen für genug Stauraum und optische Ruhe. Ideal sind in die Küchenzeile integrierte Küchengeräte, die bei Nichtbenutzung hinter einer geschlossenen Front verschwinden. Gerade auf kleinem Raum ist diese Ordnung wohltuend. Eine einzeilige Küche ist in einer offenen Wohnküche ideal. Dort kann sie größer sein, lässt aber den Großteil des Raums zur freien Benutzung. Sie ist für Menschen ideal, die ihren Wohnraum gerne praktisch einrichten und sich ein offenes Ambiente wünschen. Sie passt perfekt in einen modernen Einrichtungsstil.

U-Form – Großzügiger Stauraum und flexibler Aufbau

Die Küche in U-Form punktet mit vielen Vorzügen:

- viel Stauraum
- große Arbeitsflächen
- optimale Laufwege durch clevere Planung

Allerdings setzt eine Küche in U-Form ein entsprechendes Platzangebot voraus. Denn auf kleinem Raum wirkt diese Küchenform schnell beengend. Bei ausreichendem Platz entsteht mit der [Küche in U-Form](#) eine Traumküche.

Die unterschiedlichen Seiten lassen sich je nach Gewohnheiten und Wünschen der Besitzer gestalten. So kann eine Seite durchgehenden Stauraum bieten, das verbindende Element bietet Platz für eine Spüle und Abstell- sowie Arbeitsfläche und die letzte Seite dient dem Kochen und Arbeiten. Um den Raum optisch nicht zu verkleinern, empfehlen sich Hoch- oder Hängeschränke bei der U-Form nur an einer Seite. Seine geschlossene Form wird in der modernen Architektur häufig in den Raum hinein gebaut. Bei dieser Bauweise trennt eine Seite als Halbinsel den Koch- vom Wohnbereich.

Extra-Tipp: Um den Stauraum aufgeräumt zu nutzen, sind Schubladen in unterschiedlichen Größen sinnvoll. Denn gerade bei tiefen Schränken verschwinden die hinteren Gegenstände sozusagen in den Tiefen des Schrankes. Bei einer Schublade sind beispielsweise alle Töpfe direkt griffbereit.

Zweizeilige Küche – Purismus und Symmetrie

Die zweizeilige Küche nutzt wie die einzeilige Küche den vorhandenen Platz ideal aus. Zugleich trennt sie den Koch- vom Wohnbereich ab. Die zweite Zeile kann ganz nach Bedarf genutzt werden. Kochinsel, Arbeitsfläche oder Stauraum und Anrichte – der Raumtrenner lässt sich dem Bedürfnis entsprechend nutzen.

Bei der Planung ist ein ausreichender Platz zwischen den Modulen wichtig, sowie ausreichender Platz, um neben dem zweiten Modul in den abgetrennten Bereich zu gehen. Schließlich sollen sich im Alltag sowohl Backofen, Spülmaschine oder Schränke ohne Einschränkungen öffnen lassen. Küchenplaner empfehlen daher mindestens 1,20 Meter Platz zwischen den Zeilen. Bei der Durchgangsbreite neben dem zweiten Modul sollten zwei Personen bequem aneinander vorbeigehen können. Wer gerade Kürbis für eines dieser [Rezepte](#) schneidet, möchte nicht zur Seite gehen, wenn ein anderer Wasser holt. Der Zweizeiler unter den Küchen gilt bei hochwertigen Küchenherstellern als Designobjekt. Purismus und Symmetrie treffen aufeinander.

Extra-Tipp: Die zweite Zeile kann durch Höhenunterschiede von der einen Seite als Arbeitsfläche und auf der anderen Seite als Barfläche beispielsweise für [Cocktails](#) genutzt werden.

L-Form – Alltagstaugliche Küche

Die L-Form ist strenggenommen eine Abwandlung der Zweizeiler-Küche. Sie lässt sich mit einer geschickten Planung in jeden Raum ideal einfügen. Diese Flexibilität macht sie bei vielen Menschen beliebt. Die kurzen

Laufwege und die offene Mitte machen sie optisch ansprechend und alltagstauglich. Durch die umlaufenden Schränke bietet sie ihren Nutzern viel Stauraum. Außerdem bietet sie viel zusätzliche Arbeits- und Stellfläche. Typisch für die L-Form ist der sogenannte „tote Winkel“. Denn die Ecke der L-Form lässt sich mit einem gewöhnlichen Schrank nicht gut nutzen. Stattdessen braucht es clevere Lösungen wie beispielsweise einen Schrank mit einem ausfahrbaren Rondell. So lässt sich der hinterste Winkel nutzen und zugleich sind alle Sachen griffbereit.

G-Form – Gesellige Küche

Dieser Küchentyp nimmt viel Platz ein, ist aber für Menschen ideal, die gerne zusammen kochen. Die Küche sollte hierfür mindestens 14 Quadratmeter Grundfläche haben, da die offenere Anordnung der Küchenelemente einen kleineren Raum rasch erschlägt. Bei der G-Form gibt es ein langes Element, welches oftmals in der Mitte durch ein halbhohes Element ergänzt wird. Parallel zu der Halbinsel verläuft an der gegenüberliegenden Wand ein hohes Element. Zwischen diesen Elementen muss ausreichend Platz zum Bewegen bleiben. Diese Küchenform bietet viel Stauraum und – je nach Aufbau – viel Arbeitsflächen. Auch lassen sich große Kochstellen hervorragend unterbringen. Wer seine Schränke klug füllt und die einzelnen technischen Geräte clever anordnet, freut sich bei großem Platzangebot zugleich über kurze Wege.

Kücheninsel – Das besondere Plus

Sie ist seit Jahren die beliebteste Ergänzung bei vielen Küchen: Die Kücheninsel. Zu ihren Anfangszeiten war sie ein besonderes Designelement der Premium-Küchen. Der Trend hin zu offenen Wohnküchen hat die Kücheninsel zu einem Küchenstandard gemacht. Sie verbindet und trennt den Koch- und den Essbereich. Das wandelbare Element rückt in Küchen mit entsprechendem Platzangebot das Kochen bereits optisch in den Mittelpunkt. Zu Beginn wurde störenden Gerüchen mit auffälligen [Dunstabzugshauben](#) zu Leibe gerückt. Mittlerweile sorgen unauffällige Muldenlüfter für frische Luft und ermöglichen Kochen mit einem freien Blick in den Raum.

Erst ab 16 Quadratmeter Grundfläche raten die Experten zu einer Kochinsel. Denn nur so bleibt der notwendige Bewegungsradius erhalten und alle Schränke und Schubladen lassen sich gut öffnen. Eine gequetschte Kochinsel ist im Alltag eher ein Stolperstein und keine Bereicherung in der Küche. Eine Kochinsel ist ideal für all die, die gerne in Gesellschaft kochen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de